

「パティオ」とはスペイン語で「中庭」という意味  
暖かな日差しの中のように身も心も満たされる場所でありたいと願っています

---

\*食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください

\*Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

\*国産米を使用しております

\*All rice used in our dishes is 100% produce of Japan

\*表示価格は消費税を含む料金です

\*Prices inclusive of consumption tax

\*季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます

\*Some ingredients might change depending on season or stocks

# リニューアル記念クラシカルメニュー Classic Menu to Celebrate the Renewal

17:00~20:30(L.O.)



## オードブル Appetizer

海の幸と春野菜 昆布と生姜風味のジュレ  
トマトのタルトを添えて  
Boil of Seafood and Vegetables with Jelly of Kelp and Ginger,  
Tart of Tomato



## 魚料理 Fish Dish

舌平目と菜の花のムース  
白ワイン蒸しオマールクリームソース  
Mousse of Sole and Rapeseed Flower Steamed White Wine  
with Lobster Cream Sauce



## 肉料理 Meat Dish

鹿児島県産 黒豚肩ロースのグリエ  
香草風味のベルシソース  
筍・ポークミートとポテトのエクラゼと共に  
Grilled Pork Bercy Sauce with Bamboo Shoots, Pork and Potato



## デザート Dessert

フルーツ入りババロア イチゴアイスと共に  
Bavarois in Fruit with Strawberry Ice

ディナー A (オードブル / 魚料理 (ハーフポーション) / 肉料理 / デザート) ¥6,200  
Dinner A ( Appetizer / Fish dish ( Half size ) / Meat dish Dessert )

ディナー B (オードブル / 魚料理 または 肉料理 / デザート) 5,000  
Dinner B ( Appetizer / Fish dish or Meat dish / Dessert )

ディナー C (本日のスープ / 魚料理 または 肉料理 / シャーベット) 3,500  
Dinner C ( Soup / Fish dish or Meat dish / Sgerbet )

コース料理にはパン または ライス と コーヒー または 紅茶 が付いております  
Bread or Steamed Rice and Coffee or Tea is included in the Dinner Course

コース形式ではなく単品料理としてもお楽しみ頂けます  
You can also order Separately

オードブル ¥1,600  
Appetizer

肉料理 ¥2,550  
Meat Dish

魚料理 2,550  
Fish Dish

デザート 1,100  
Dessert

食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.



牛フィレステーキ マデラソース



チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

牛フィレステーキ マデラソース

Beef Tenderloin Steak with Madeira Sauce

¥4,000

チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース

Chicken Pilaf Omelet Rice with Hashed Beef Sauce

1,700

海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

1,900

ハンバーグステーキ オニオンソースまたはポン酢

Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,700

## リニューアル記念カクテルRenewal Commemorative Cocktail

翠庭 Midori Garden

(ホワイトラム・抹茶リキュール)  
(White Rum • Matcha Liqueur)

¥1,000

木漏れ日 ~Komorebi~

(ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール)  
(Non-Alcoholic • Green Apple Syrup • Ginger Ale)

850



# オードブル

# Appetizers

生ハムとサラミソーセージ ピクルス野菜添え ¥1,500  
Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables

スモークサーモン ハーブサラダ添え 1,500  
Smoked Salmon with Herb Salad

ニース風サラダ 1,400  
Nice Style Salad

シーザーサラダ 1,300  
Caesar Salad

グリーンサラダ 750  
Green Salad

ポテトサラダ 600  
Potato Salad

チーズとドライフルーツの盛り合わせ 1,400  
Assorted Cheese and Dried Fruits

チーズ各種 (下記よりお選びください) 各1,000  
A.ブリー (20g×2・フランス)  
B.ゴルゴンゾーラ ピカンテ (15g×2・イタリア)  
Various Cheese  
Brie (20g×2・France) or Gorgonzola Piccante (15g×2・Italy)



スモークサーモン ハーブサラダ添え



ニース風サラダ



ポテトサラダ

# スープ

# Soup

オニオングラタンスープ ¥800  
Baked French Onion Soup

コーンスープ 600  
Corn Soup

本日のスープ 600  
Soup of the Day



オニオングラタンスープ

\*食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください  
\*Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

# 魚料理 & 肉料理 ※ご提供に 20 分程度かかる場合がございます。 Fish & Meat Dishes



真鯛のポワレ チェリートマトソース

ミックスシーフードフライ ハーブサラダ添え ¥2,000  
Fried Mixed Seafood with Herb Salad

真鯛のポワレ チェリートマトソース 2,000  
Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce



スズキのアーモンドバター焼き カフェドパリ風

スズキのアーモンドバター焼き 2,000  
カフェドパリ風  
Grilled Sea Bass with Almond Butter Cafe de Paris Style

ビーフステーキ テリヤキソース または マデラソース または ポン酢 ¥3,000  
Beef Steak with "Teriyaki" Sauce or Madeira Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce



ハンバーグステーキ オニオンソース

ハンバーグステーキ オニオンソース または ポン酢 1,700  
Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

ポークジンジャーステーキ 1,650  
Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce



ポークジンジャーステーキ

サイドサラダ  
Small Salad

¥350

サイドスープ  
Cup of Soup

¥350

パンまたはライス  
Bread or Steamed Rice

300

※小麦アレルギーやグルテンフリーのお客様には米粉のパンのご用意もございます。

※We also have rice flour bread for customers who have a wheat allergy or who require gluten-free bread.

## 帝国ホテル特製カレー

## Rice Dishes

彩り野菜カレー (サラダ添え) ¥1,700  
Traditional Imperial Hotel Vegetable Curry with Steamed Rice and Green Salad

ビーフカレー (サラダ添え) 1,800  
Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad

シュリンプカレー (サラダ添え) 1,700  
Traditional Imperial Hotel Shrimp Curry with Steamed Rice and Green Salad



彩り野菜カレー (サラダ添え)



シュリンプカレー (サラダ添え)

## サンドウィッチ&ハンバーガー

## Sandwiches & Burger



チーズバーガー

チーズバーガー ¥1,800  
Cheese Burger Sandwiches

アメリカンクラブハウスサンド 1,800  
American Clubhouse Sandwiches



ミックスサンドウィッチ  
(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト)

ミックスサンドウィッチ 1,600  
(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト)  
Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Smoked Salmon, Tuna and Cucumber & Tomato)

# パスタ

# Pastas

海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

¥1,900



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

ミートソーススパゲッティ ボロネーズ風

Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

1,500



ミートソーススパゲッティ ボロネーズ風

チキンとハム入りマカロニグラタン

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,500

季節のパスタ

Seasonal Pasta

シラスと新玉葱とそら豆のスパゲッティ

1,900



シラスと新玉葱とそら豆のスパゲッティ

# ピッツア

# Pizza



ピッツア マルゲリータ

ピッツア マルゲリータ

Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,900 [ラージ] ¥3,200



桜海老と春キャベツの  
バーニャカウダー風ピッツア

季節のピッツア

Seasonal Pizza

1,900

桜海老と春キャベツのバーニャカウダー風ピッツア

海老、イカ、帆立貝とミックスビーンズの  
ガーリックバター焼き バケット添え

Garlic Butter-Grilled Shrimp,Squid,Scallops and Mixed Beans with Bucket

¥1,800

ソーセージノデーとベーコンノデー マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mashed Potatoes

1,500

フライドチキンとフライドポテト  
スイートチリソース添え

Fried Chicken and Fried Potatoes with Sweet Chili Sauce

1,200

オニオンリングフライ クリームチーズソース

Fried Onion Ring with Cream Cheese Sauce

1,000

フライドポテト

French Fries Potatoes

600

ミックスナッツとポップコーンの盛合せ

Mixed Nuts and Popcorn

900



海老、イカ、帆立貝とミックスビーンズの  
ガーリックバター焼き バケット添え



ソーセージとベーコンノデー マッシュポテト添え



フライドチキンとフライドポテト スイートチリソース添え

## お飲物

## Beverages

生ビール (中) Draft Beer (Medium)	¥900	生ビール (小) Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール (中瓶) Bottled Beer ( Asahi / Kirin / Sapporo ) ( 500ml )	900	エビスビール (中瓶) Premium Beer "Yebisu" ( 500ml )	950
グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass ( White or Red or Sparkling )	900	ノンアルコールビール (小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml)	800
焼酎 (麦、芋) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800	ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky ( Scotch or Bourbon )	800
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" ( 180ml )	800		
黒田庄町田高 Japanese Sake "Kurodashocytako"		[グラス] 2,300 [Glass]	[ボトル] 14,000 [Bottle]

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) Cake Set ( Cake and Coffee or Tea )	¥1,500
ケーキ各種 (内容は係にお尋ね下さい。 本日で用意の品をお席までお持ちいたします) Cake of the Day ( Your choice )	1,000
シフォンケーキとバニラアイス Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream	1,000
プリンアラモード(数量限定) Pudding a la mode	1,100
クレープシュゼット バニラアイス添え Crêpe Suzette with Vanilla Ice	1,100
チョコレートサンデー Chocolate Sundae	900
2色のアイスクリーム (バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶、季節のソルベから2種類お選び下さい) Two Flavors of Ice or Sherbet ( Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet )	800
月替わりディナーデザート Monthly Special Desserts	1,100



シフォンケーキとバニラアイス



クレープシュゼット



チョコレートサンデー

## リニューアル記念カクテルRenewal Commemorative Cocktail

翠庭 Midori Garden ¥1,000  
(ホワイトラム・抹茶リキュール)  
(White Rum • Matcha Liqueur)

木漏れ日 ~Komorebi~ 850  
(ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール)  
(Non-Alcoholic • Green Apple Syrup • Ginger Ale)



# お飲物

# Beverages

生ビール (中) Draft Beer (Medium)	¥900	生ビール (小) Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	900	エビスビール (中瓶) Premium Beer "Yebisu" (500ml)	950
グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	900	ノンアルコールビール (小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml)	800
焼酎 (麦、芋) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800	ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	800		
黒田庄町田高 Japanese Sake "Kurodashocytako"		[グラス] 2,300 [Glass]	[ボトル] 14,000 [Bottle]

## カクテル

## Cocktails

翠庭 Midori Garden	¥1,000	木漏れ日~KOMOREBI~ Komorebi	¥850
ジントニック Gin Tonic	800	ジンライム Gin Lime	800
モスコミュール Moscow Mule	800	スパモーニ Spumoni	800
カシス (ソーダ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース) Cassis (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)			800
カンパリ (ソーダ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース) Campari (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)			800
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice			900
スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur			900

## ソフトドリンク

## Soft Drinks

ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト) Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato)			各 ¥700
ウーロン茶 Oolong Tea	700	コーヒー各種 (ブレンド/カフェオレ/カフェラテ/カプチーノ/エスプレッソ/デカフェ) Coffee Various (Blended/Cafe ou Lait/Cafe Latte/Espresso/Decafe)	800
コカコーラ Coca-Cola	700	紅茶(ホット/アイス) Tea(Hot/Iced)	800
ジンジャーエール Ginger Ale	700	ハーブティー (カモミール/ペパーミント/ローズヒップ) Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)	800
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	780	緑茶 Green Tea	800
ペリエ Perrier	800	フロート(コーラ/コーヒー) Float (Cola/Coffee)	1,050
ホットチョコレート Hot Chocolate	820		

# ワインリスト

# Wine List

## グラススパークリングワイン

¥900

Sparkling Wine by the Glass

## ハウスワイン (白または赤)

[グラス] 900 [デキャンタ] 3,000 [ボトル] 5,400

House Wine (White or Red)

[Glass]

[Decanter]

[Bottle]

## シャンパン

## Champagne



## パイパー・エドシックブリュット (フランス/シャンパーニュ) ¥15,800

2年間瓶内熟成を行いキレの良いフレッシュな味わい。カンヌ映画祭公式シャンパン (辛口)

Piper-Heidsieck Brut (France / Champagne)

## 白ワイン

## White wine



## ブルゴーニュ・シャルドネ (フランス/ブルゴーニュ) ¥7,500

柑橘類や洋梨の香りが漂う優しくなめらかな味わいのワイン (ミディアムボディ)

Bourgogne Chardonnay (France / Bourgogne)



## ソーヴィニヨンブラン・アティテュード (フランス/ロワール) 7,500

新鮮でなめらかな芳香が素晴らしい風味と後味の訪れを予感させる仕上りのワイン (辛口)

Sauvignon Blanc Attitude (France / Loire)



## マコン・ヴィラージュシュラムロワ (フランス/ブルゴーニュ) 5,800

新鮮でなめらかな芳香が素晴らしい風味と後味の訪れを予感させる仕上りのワイン (辛口)

Mâcon-Villages Chamerois (France / Bourgogne)



## メツァコロナピノ・グリージョリゼルヴァ (イタリア/トレンティーノ) 5,700

熟した果実と樹木を思わせるバランスの取れた香りですっきりと洗練されたワイン (辛口)

Mezzacorona Pinot Grigio Riserva (Italy / Trentino)



## シャトー・メルシャンアンサンブル 萌黄 - もえぎ - (日本) 5,000

福島や長野、山梨などのブドウをマリアージュすることで生み出されるエレガントな味わいのワイン (辛口)

Chateau Mercian Ensemble Moegi (Japan)

## 赤ワイン

## Red wine



## ジョセフ・ドルーアンピノ・ノワール (フランス/ブルゴーニュ) ¥8,500

新鮮でなめらかな芳香が素晴らしい風味と後味の訪れを予感させる仕上りのワイン (辛口)

Joseph Drouhin Pinot Noir (France / Bourgogne)



## クラレンドル・ルージュ (フランス/ボルドー) 7,800

芳醇さ際立つ果実味となめらかなタンニンが魅力の気品あるワイン (フルボディ)

Clarendelle Rouge (France / Bordeaux)



## シャトー・メルシャンアンサンブル 藍茜 - あいあかね - (日本) 5,000

長野や山梨などそれぞれの産地のブドウの「調和 (アンサンブル)」が楽しめるワイン (ミディアムボディ)

Chateau Mercian Ensemble Aiakane (Japan)

## プレミアムワイン

## Premium wine



## クレマン・ド・ブルゴーニュ (スパークリング) [グラス] ¥1,500 [ボトル] ¥9,000

瓶内二次発酵と熟成期間を9ヶ月以上行いキリッとした酸味とふくよかさのある味わいを楽しめる発泡性ワイン

Cremant De Bourgogne (Sparkling Wine)



## ブルゴーニュ・アリゴテ (白ワイン) [グラス] 2,000 [ボトル] 12,000

白桃を思わせる爽やかな香りと後から若干の苦みと収斂性を感じるしっかりとした味わいを楽しめる白ワイン

Bourgogne Aligote (White Wine)



## コトー・ブルギニオン (赤ワイン) [グラス] 2,000 [ボトル] 12,000

ブラックチェリーやラズベリーの濃厚な果実の香りとスパイスの風味で甘酸っぱく香ばしい味わいを楽しめる赤ワイン

Coteaux Bourguignons (Red Wine)